BF3Q Sarja

Kalusteuuni

käyttöopas

ajattele mahdollisuuksia

Kiitos, että ostit tämän Samsung-tuotteen.
Jos haluat lisää palveluita, rekisteröi tuotteesi osoitteessa:

www.samsung.com/global/register

SUOMALAISISTA

SAMSUNG

oppaan käyttö

Kiitos, että valitsit SAMSUNGin kalusteuunin.

Tässä käyttöoppaassa on tärkeitä turvallisuus- ja käyttöohjeita, jotka auttavat uuden kodinkoneesi käytössä ja hoidossa.

Lue käyttöopas huolellisesti ennen uunin käyttöönottoa ja säilytä se tulevaa tarvetta varten.

Käyttöoppaan kuvasymbolit.

VAROITUS tai VAARA

Tärkeää

Huom.

turvallisuusohjeet

Tämän uunin saa asentaa vain valtuutettu sähköasentaja. Asentaja vastaa siitä, että laite kytketään sähköverkkoon voimassaolevien turvallisuusmääräysten ja -suositusten mukaisesti.

SÄHKÖTURVALLISUUS

Uunia ei saa asentaa, jos se on vaurioitunut kuljetuksen aikana.

- Tämän laitteen saa kytkeä sähköverkkoon vain **valtuutettu sähköasennusliike**.
- Älä yritä käynnistää tai käyttää viallista tai vahingoittunutta laitetta.
- **Korjauksia** laitteeseen saa tehdä vain **valtuutettu asentaja**. Asiantuntematon korjaus voi vaarantaa käyttäjän ja muiden turvallisuuden. Ota yhteys SAMSUNG-huoltoon tai jälleenmyyjään, jos uunisi kaipaa korjausta.
- Hanki uudet verkkojohdot ja -liittimet viallisten tilalle valtuutetusta huoltoliikkeestä tai laitteen valmistajalta.
- Sähköjohdot tai -kaapelit eivät saa olla kosketuksissa uuniin.
- Uuni kytketään sähköverkkoon käyttäen hyväksyttyä suojakatkaisinta tai sulaketta. Älä milloinkaan käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Arvokilpi sijaitsee uuninluukun oikealla puolella.
- Laite on irrotettava sähköverkosta korjaamisen tai puhdistamisen ajaksi.
- Noudata varovaisuutta, kun käytät uunin lähellä sijaitsevia sähköpistokkeita.
- Tämä laite ei ole tarkoitettu fyysisesti tai psyykkisesti rajoittuneiden eikä kokemattomien henkilöiden (mukaan lukien lapset) käytettäväksi, ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö ole läsnä tai opastanut heitä käyttämään laitetta oikein.

⚠ **VAROITUS:** Osat saattavat kuumeta käytön aikana. Palovammojen välttämiseksi pienet lapset on pidettävä turvallisella etäisyydellä uunista.

⚠ **VAROITUS**: Irrota laite sähköverkosta vaihtaessasi uunin lamppua välttääksesi sähköiskun vaaran. Uunin ollessa käynnissä sen sisäpinnat tulevat hyvin kuumiksi.

TURVALLISUUS KÄYTÖN AIKANA

- Tämä uuni on tarkoitettu vain kotitalouden ruuanvalmistukseen.
- Uunia käytettäessä sen sisäpinnat tulevat polttavan kuumiksi. Älä koske uunin sisäpintoja tai lämpövastuksia ennen kuin ne ovat jäähtyneet kunnolla.
- Älä säilytä palavia materiaaleja uunissa.
- Uunin pinnat kuumenevat, kun se kuumennetaan korkeaan lämpötilaan pidemmäksi aikaa.
- Avatessasi uunin luukkua varo uunista purkautuvaa kuumaa ilmaa ja höyryä.
- Kun valmistat alkoholia sisältäviä ruokia voi alkoholi höyrystyä korkeassa lämpötilassa ja höyry voi syttyä palamaan tullessaan kosketuksiin uunin kuuman kohdan kanssa.
- Turvallisuussyistä laitetta ei pidä koskaan puhdistaa höyrysuihkulla tai painepesurilla.
- Pidä lapset turvallisella etäisyydellä uunista sen ollessa käytössä.
- Pakasteruuat, kuten pizzat, tulee paistaa grilliritilän päällä. Uunipelti voisi vääntyä suuren lämpöeron vuoksi.
- Älä kaada vettä kuuman uunin pohjalle. Se voi vahingoittaa emalipintaa.
- Uunia käytettäessä sen luukun tulee olla kiinni.
- Älä vuoraa uunin pohjaa alumiinifoliolla äläkä peitä sitä uunipellillä, paistoalustalla tai vuoalla. Alumiinifolio estää uunin kuumenemisen, mikä voi vahingoittaa emalipintoja ja estää ruuan kunnollisen kypsymisen.
- Hedelmämehuista jää tahroja, jotka voivat jäädä lähtemättömästi uunin emalipinnoille. Kun paistat kosteita kakkuja, käytä uunipannua.
- Älä pane astioita uunin luukun päälle.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu pienten lasten tai rajoitteisten henkilöiden käyttöön ilman vastuullisen aikuisen riittävää valvontaa.
- Pienten lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.
- Pienet ruoka-annokset vaativat lyhyemmän valmistus- tai lämmitysajan. Normaaliaikoja käytettäessä ne voivat kuumeta liikaa tai palaa.

hävitysohjeet

PAKKAUSMATERIAALIN HÄVITYS

- Laitteen pakkausmateriaalit ovat kierrätettäviä.
- Hävitä pakkausmateriaalit viemällä ne paikkakuntasi asianmukaisiin jätepisteisiin.

VANHOJEN LAITTEIDEN HÄVITTÄMINEN

⚠ **VAROITUS**: Ennen kuin hävität vanhan laitteen, tee siitä käyttökelvoton, jotta se ei voi aiheuttaa vaaraa. **Tee tämä antamalla sähköasentajan irrottaa laite verkkovirrasta ja poistaa laitteen sähköjohto.** Vanhat laitteet on hävitettävä asianmukaisesti, jottei niistä synny ympäristöhaittoja.

- Laitetta ei saa hävittää talousjätteen mukana.
- Tietoja ongelmajätteiden keräysajoista ja vastaanottopisteistä saat paikallisilta jätehuoltoviranomaisilta.

sisältö

UUNIN ASENTAMINEN 6

6 Asentajan turvallisuusohjeet
6 Asennus kaapistoon
7 Sähköverkkoon liittäminen

OSAT JA OMINAISUUDET 8

8 Uuni
9 Kytkimet
9 Varusteet
10 Varusteiden käyttö
11 Turvakatkaisin
11 Tuuletin

ALKUVALMISTELUT 12

12 Kellonajan asetus
13 Ensipuhdistus

UUNIN KÄYTTÖ 14

14 Toiminnon valinta
15 Lämpötilan asetus
15 Virran katkaiseminen
16 Lopetusaika
16 Toiminta-aika
17 Ajastettu käynnistys
18 Munakello
19 Automaattitoiminto
20 Valo
20 Lapsiturva -toiminto
20 Äänimerkin mykistäminen
21 Uunin toiminnot
29 Koekeittiössä testatut ruuat

PUHDISTUS JA HUOLTO 30

30 Automaattipuhdistus
31 Höyrypuhdistus
32 Höyrypuhdistuksen jälkeen
34 Uuninluukun puhdistus
38 Sivuohjaimet
39 Lampun vaihto

TAKUU JA HUOLTO 40

40 Usein kysytyt kysymykset ja ongelmatilanteet

TEKNISET TIEDOT 42

42 Tekniset tiedot

uunin asentaminen

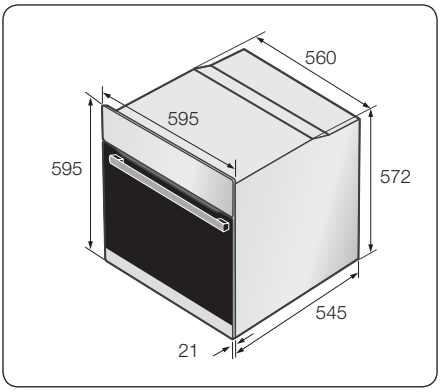
Tämän laitteen sähköasennuksen saa suorittaa vain valtuutettu sähköasentaja. Asennuksessa on noudatettava laitteen mukana tulevia asennusohjeita. Poista suojamuovi uunin luukusta asennuksen jälkeen.

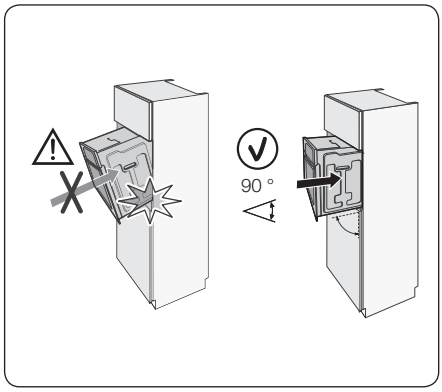
ASENTAJAN TURVALLISUUSOHJEET

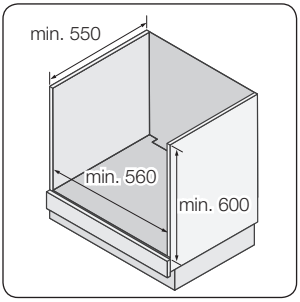
- Asennuksen on taattava suojaus altistumiselle sähkövarauksellisille osille.
- Kalusteen, johon laite asennetaan, tulee täyttää standardin DIN 68930 vakausvaatimukset.

ASENNUS KAAPISTOON

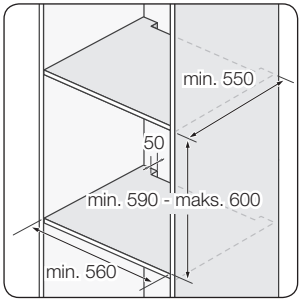
- Noudata vaatimuksia vähimmäisetäisyyksistä.
- Kiinnitä uuni paikoilleen ruuveilla molemmilta puolilta.
- Uuni työnnetään paikoilleen oikeassa kohdistuskulmassa.



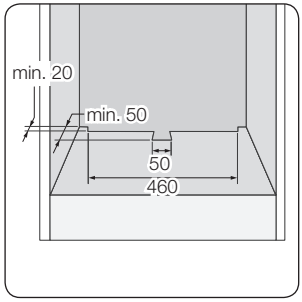




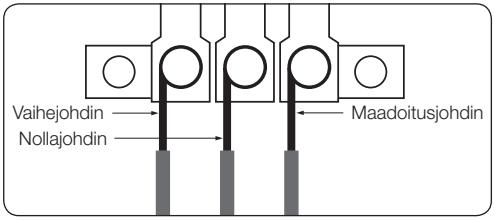
Kaapisto



Alakaappi



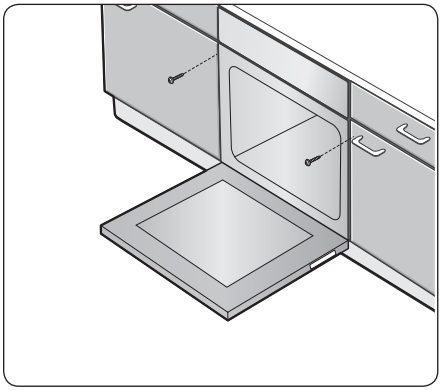
SÄHKÖVERKKOON LIITTÄMINEN

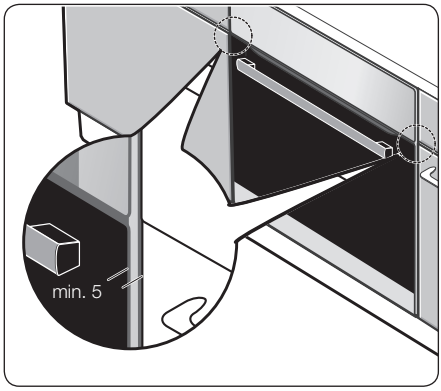


Sähköliitännät tulee tehdä laitteen takana olevan liitoslaatan mukaisesti sähköasentajan toimesta, jonka tulee varmistaa, että laite on liitetty sähköverkkoon asennusohjeita ja paikallisia säädöksiä noudattaen.
Jos verkkoliitäntää ei tehdä pistokytkinliitännällä, on kytkennän tulopuolelle asennettava turvallisuussyistä moninapainen irtikytkentälaite (kosketinväli vähintään 3 mm).

Kun laitteeseen kytketään virta sen elektroniikka käynnistyy, jolloin sen valaistus nollaantuu hetkeksi. Sähkökaapelin (H05 RR-F tai H05 VV-F, min. 1,5 m, 1,5 - 2,5 mm²) on oltava niin pitkä, että se voidaan kiinnittää uuniin, joka seisoo lattialla sijoituskalusteensa edessä.
Avaa uunin alaosan taustalevy (käytä litteää ruuviavainta) ja avaa kokonaan kytkentäruuvi sekä kaapelin vedonpoistin. Asenna vasta sitten johtimet asianmukaisiin liittimiin.

Maadoitusjohdin tulee kiinnittää uunin (⏚) liittimeen.
Jos uuni liitetään verkkovirtaan pistokytkinliitännällä, tulee pistokkeeseen päästä helposti käsiksi uunin asentamisen jälkeenkin.
Emme vastaa vahingoista tai onnettomuuksista, jotka johtuvat puuttuvasta tai viallisesta maadoituksesta.

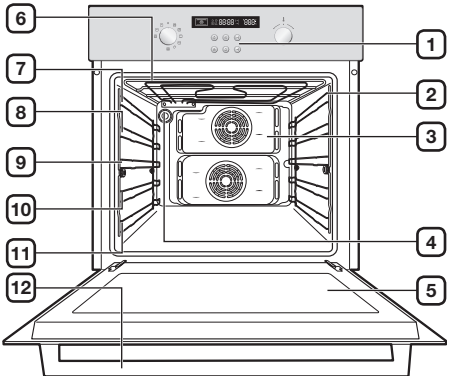




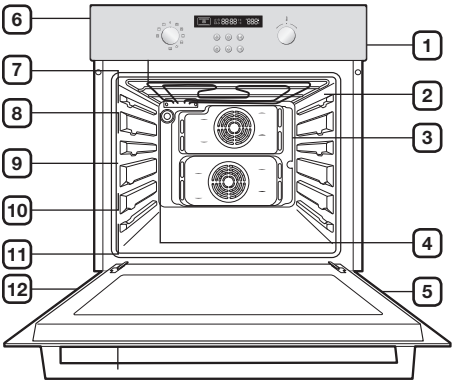
osat ja ominaisuudet

UUNI

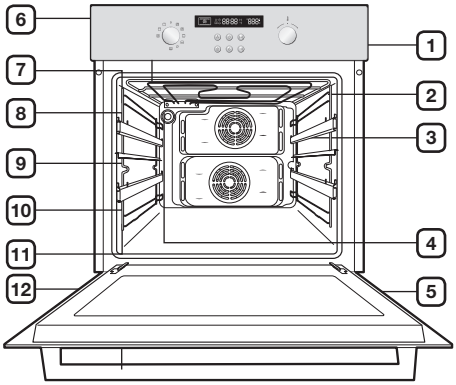
1. Käyttöpaneeli
2. Sivuohjain
3. Katalyysiemaloitu suojakotelo
4. Lamput
5. Lasiluukku
6. Ylävastukset
7. Taso 5
8. Taso 4
9. Taso 3
10. Taso 2
11. Taso 1
12. Luukun kahva



BF3Q Sarja



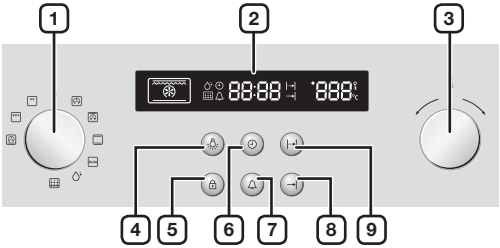
BF3Q Sarja



BF3Q Sarja

Uunitasot on numeroitu alkaen alhaalta.
Tasoja 4 ja 5 käytetään pääosin grillitoiminnoissa.
Tietoja oikeiden uunitasojen valinnasta on oppaan ruuanvalmistusohjeissa.

KYTKIMET

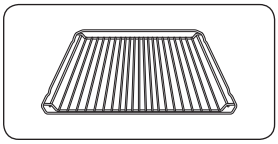


1. Toimintovalitsin
2. Näyttö
3. Aika/Lämpötila -valitsin
4. Valokatkaisin
5. Lapsilukko
6. Kello
7. Munakello
8. Lopetusaika
9. Toiminta-aika

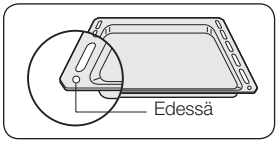
Toimintovalitsin ja **Aika/Lämpötila -valitsin** ovat kohokytkimiä. Paina sisään ja käännä.

VARUSTEET

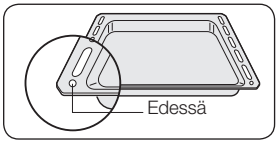
Seuraavat varusteet kuuluvat uuteen uuniisi:



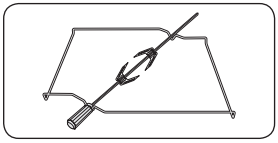
Grilliritilä, jolle asetat kypsennysastiat, kakkuvuoat jne.



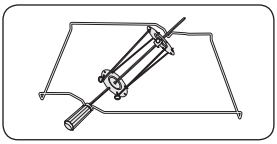
Uunipelti kakuille ja pikkuleiville.



Uunipannu (valinnainen) paistamiseen, lihanesteiden tai -tippumisjätteiden keräämiseen.



Paistinvarras (valinnainen) koostuu vartaasta, 2 piikistä, irrotettavasta kahvasta sekä kehikosta, joka asennetaan 3. pellinkannattimeen alhaalta lukien. Sovita varras uunin takaseinässä olevaan reikään. Pane uunipannu tasoon 1, kun paistat vartaalla.



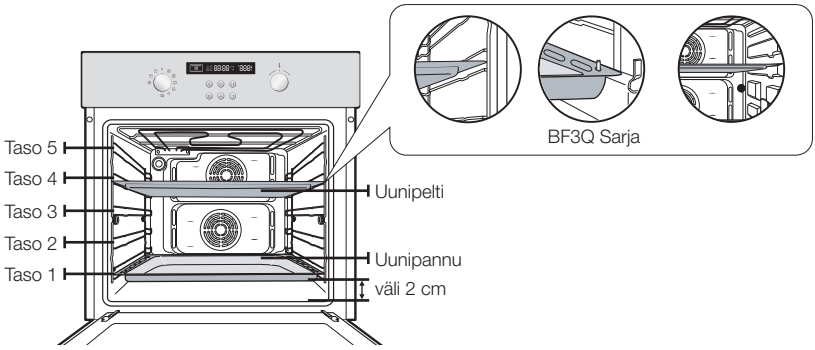
Paistin- ja saslik-vartaat (valinnainen). Käyttö:

- Pane uunipannu tasoon 1 (ilman paistotelinettä) keräämään lihanesteet, tai uunin pohjalle, jos kypsennettävä liha on muutoin liian iso.
- Kiinnitä yksi haarukoista vartaaseen ja pane paistettava liha vartaaseen;
- Varraspaistossa voit kypsentää uunipannun reunoilla samalla myös esikypsytettyjä perunoita ja vihanneksia.
- Työnnä kehikko keskitasoon "v"-kulma eteenpäin.
- Voit kiinnittää kahvan vartaan tylppään päähän, jolloin sitä on helpompi käsitellä.
- Pane varras kehikolle terävä pää uunin takaseinää kohti ja työnnä vartaan pää varovasti takaseinässä olevan pyöritysmekanismin sisään. Vartaan tylpän pään tulee asettua kehikon "v"-kohtaan. (Vartaassa on kaksi korvaketta, joiden tulee olla lähinnä uunin luukkua estämässä vartaan liikkumista; ne toimivat myös kahvan tukena.)
- Irrota vartaan kahva ennen paistoa. Kiinnitä kahva uudelleen paiston jälkeen, jotta saat poistettua vartaan kehikosta.

VARUSTEIDEN KÄYTTÖ

Uunipelti, uunipannu ja grilliritilä tulee asettaa huolellisesti pellinkannattimiin. Varo kuumia uunin pintoja ja astioita, kun otat ruuat uunista.

Esimerkki: Taso 1: Uunipannu
Taso 4: Uunipelti



Kun käytät uunipannua tai uunipeltiä kypsennettävien ruokien tippumisjätteiden tai -nesteiden keräämiseen varmista, että se on kunnolla pidikkeissään. Älä anna peltien joutua kosketuksiin uunin pohjapinnan kanssa, jottei emalipinta vaurioidu. Tasoon 1 asetettavien peltien ja astioiden tulee olla vähintään 2 cm uunin pohjaa ylempänä.

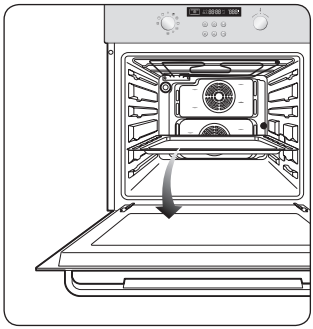
Grilliritilä, uunipelti ja uunipannu

Grilliritilän paikka

Voit sijoittaa grilliritilän mille tasolle tahansa.

Uunipellin ja uunipannun paikka

Voit sijoittaa uunipellin ja/tai uunipannun mille tasolle tahansa.



TURVAKATKAISIN

- Jollet valitse toiminta-aikaa, turvakatkaisin sammuttaa uunin automaattisesti tietyn ajan kuluttua.

Automaattinen sammutus eri lämpötiloissa

Alle 105 °C	16 tuntia
105 °C-240 °C	8 tuntia
245 °C-300 °C	4 tuntia

- Tämän uunin erikoisominaisuus on automaattinen virran poiskytkentä. Jos uunin lämpötila nousee poikkeavan korkeaksi, järjestelmä katkaisee sähkövirran vastuksiin tietyksi ajaksi.

TUULETIN

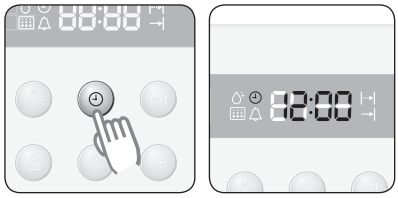
On normaalia, että käytön aikana venttiili purkaa kuumaa ilmaa uunin etuosasta.

- Tuuletin myös jatkaa toimintaansa vielä uunin sammuttamisen jälkeen. Se pysähtyy kun uunin sisälämpötila on pudonnut 60 °C:een tai 25 minuutin kuluttua.

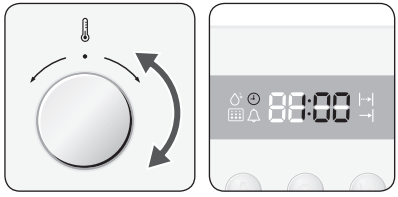
KELLONAJAN ASETUS

Kun kytket laitteen päälle ensimmäistä kertaa, käytä laitetta vasta kellonajan asettamisen jälkeen.

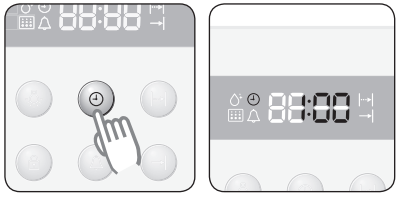
1 Paina **Kello**-näppäintä.
" 🕘 " ja "12: " alkavat välkkyä.



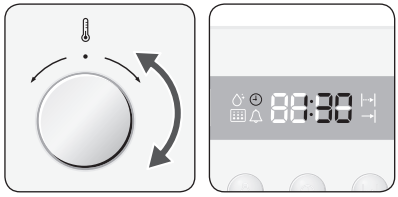
2 Käännä **Aika/Lämpötila -kytkintä** ja valitse tunti.
Esimerkki: Kello on 1:30



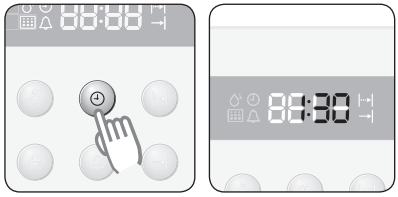
3 Paina **Kello** -näppäintä.
" 🕘 " ja " :00" alkavat välkkyä.



4 Käännä **Aika/Lämpötila -kytkintä** ja valitse minuutit. " 🕘 " alkaa välkkyä.



5 Paina **Kello** -näppäintä aika-asetuksen lopettamiseksi, tai odota 10 sekuntia. " 🕘 " katoaa näytöstä eikä "30" enää välky. Näytössä on oikea aika. Nyt laite on käyttövalmis.



ENSIPUHDISTUS

Puhdista uuni hyvin ennen käyttöönottoa.

Älä käytä teräviä tai hankaavia välineitä tai aineita. Ne voivat vahingoittaa pintaa. Käytä edustan emalipinnoille yleisesti kaupan olevia puhdistusaineita.

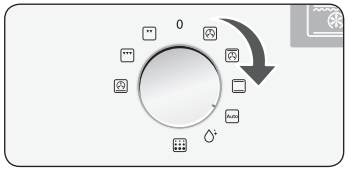
Uunin puhdistus

1. Avaa uunin luukku. Valo syttyy.
2. Puhdista kaikki pellit, varusteet ja pellinkannattimet lämpimällä vedellä ja astianpesunesteellä ja kuivaa puhtaalla, pehmeällä liinalla.
3. Puhdista samoin uunin sisus.
4. Pyyhi laitteen etupinnat kostealla liinalla.

Tarkista, että kellonaika on oikein. Poista varusteet ja käytä uunia kiertoilma-asetuksella 200 °C:ssa yhden tunnin ajan. Tästä esikuumennuksesta syntyy tavanmukaisesti erityinen haju, joten varmista keittiösi hyvä tuuletus.

TOIMINNON VALINTA

Käännä **Toimintovalitsin** valitsemaasi uunitoimintoon.



Uunin tilat

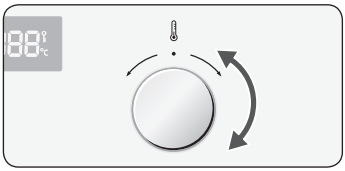
Seuraavassa taulukossa on esitetty uunin eri tilat ja asetukset. Käytä seuraavien sivujen valmistusohjetaulukoita näiden tilojen käytössä ruuan laitossa ohjeellisina.

Tila	Kuvaus
	Tavallinen uuni Ruoka lämmitetään ylä- ja alavastuksia käyttäen. Tätä asetusta suositellaan leipomiseen ja paahtamiseen.
	Ylälämpö + kiertoilma Tätä tilaa suositellaan lihan paahtamiseen. Ylävastus on toiminnassa ja tuulettimet kierrättävät ylhäältä ja takaseinämän vastuksista tulevaa kuumaa ilmaa.
	Kiertoilma Takavastuksista tuleva kuuma ja kahden tuulettimen kierrättämä ilma kuumentaa ruuan. Tämä asetus tuottaa tasaisen lämmön ja se on ihanteellinen pakastetulle ruualle sekä kakulle ja voisarville. Tämä tila on sopiva kahdella tasolla leipomiseen.
	Iso grilli Ruoka lämmitetään ylävastuksia käyttäen. Tämä tila on suositeltava pihvin ja makkaran grillaukseen sekä juustopaahtoleiville.
	Pieni Grilli Tämä tila on ihanteellinen pienten ruokamäärien grillaukseen, esimerkiksi patongeille, juustolle tai kalafileille. Aseta ruoka grilliritilän keskelle, koska ainoastaan pieni keskellä sijaitseva vastus on toiminnassa.
	Alalämpö + kiertoilma Ala- ja takavastuksista tuleva kuuma ja tuulettimien kierrättämä ilma kuumentaa ruuan. Tämä tila on ihanteellinen ruuan paistamiseen, esimerkiksi piiraat, pizza, leipä ja juustokakut.

Tila	Kuvaus
Auto	**Automaattiohjelmat** Voit valita 15 automaattiohjelmaa paistamiseen, paahtamiseen ja leipomiseen. Esiohjelmoidut tilat, ajat ja lämpötilat lisäävät käyttömukavuutta. Sinun tarvitsee vain valita kohde ja haluttu toiminto.

LÄMPÖTILAN ASETUS

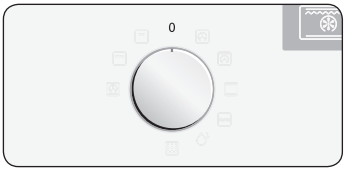
1 Käännä **Aika/Lämpötila -kytkintä** ja valitse lämpötila 5 °C:n välein.
40 °C-250 °C
40 °C-300 °C (iso ja pieni grilli)



Voit säätää lämpötilaa paistamisen aikana.

VIRRAN KATKAISEMINEN

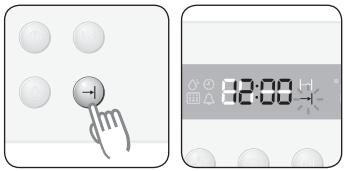
Sammuta uuni kääntämällä **Toimintovalitsin** "Off" -asentoon.



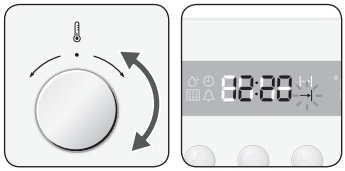
LOPETUSAIKA

Voit säätää lopetusajan kypsennyksen aikana.

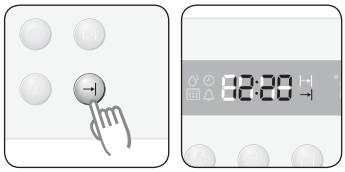
1 Paina **Lopetusaika** -näppäintä.
Esimerkki: Kello on 12:00



2 Käännä **Aika/Lämpötila -kytkintä** ja valitse haluamasi lopetusaika.



3 Paina **Lopetusaika** -näppäintä.
Uunin toiminta lakkaa valitsemanasi lopetusaikana automaattisesti, ellet paina **Lopetusaika** -näppäintä uudelleen 5 sekunnin kuluessa.

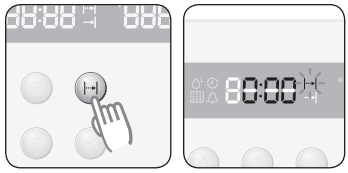


Voit säätää uudelleen lopetusaikaa kypsennyksen aikana **Aika/Lämpötila -valitsimella** tarvittaessa.

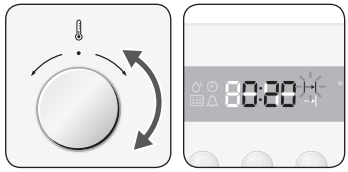
TOIMINTA-AIKA

Voit säätää toiminta-aikaa kypsennyksen aikana.

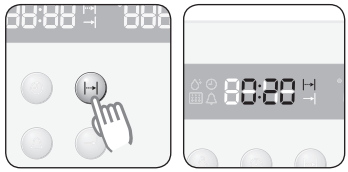
1 Paina **Toiminta-aika** -näppäintä.



2 Käännä **Aika/Lämpötila -kytkintä** ja valitse haluamasi toiminta-aika.



3 Paina **Toiminta-aika** -näppäintä.
Uuni toimii valitsemasi ajan, ellet paina uudelleen **Toiminta-aika** -näppäintä 5 sekunnin kuluessa.



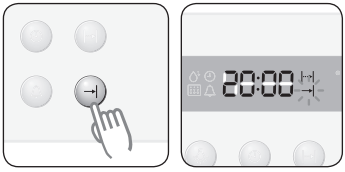
Voit säätää uudelleen toiminta-aikaa kypsennyksen aikana **Aika/Lämpötila -valitsimella** tarvittaessa.

AJASTETTU KÄYNNISTYS

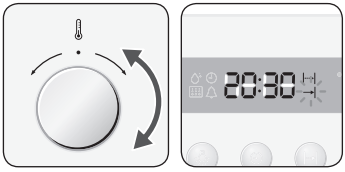
Tapaus 1 - Toiminta-aika valitaan ensin

Jos Lopetusaika asetetaan vasta Toiminta-ajan jälkeen, uuni laskee uudelleen toiminta-ajan ja lopetusajan ja tarvittaessa uuni käynnistyy viivästetysti.

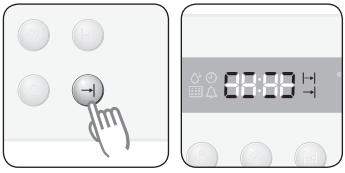
1 Paina **Lopetusaika** -näppäintä.
Esimerkki: Kello on 15:00 ja uunin haluttu toiminta-aika on 5 tuntia.



2 Käännä **Aika/Lämpötila -kytkintä** ja valitse lopetusaika.
Esimerkki: Haluat 5 tunnin kypsytyksen ja lopettaa kello 20:30.



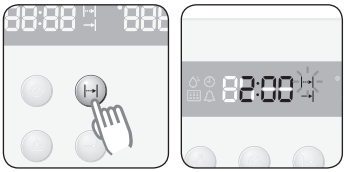
3 Paina **Lopetusaika** -näppäintä.
" " -kuvasymboli näkyy viivästetyn aloitusajan kuluessa.



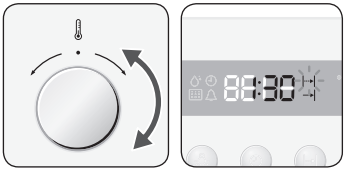
Tapaus 2 - Lopetusaika valitaan ensin

Jos Toiminta-aika asetetaan vasta Lopetusajan jälkeen, uuni laskee uudelleen toiminta- ja lopetusajat ja tarvittaessa viivästyttää uunin käynnistystä.

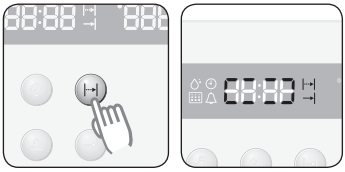
1 Paina **Toiminta-aika** -näppäintä.
Esimerkki: Kello on 15:00 ja haluttu lopetusaika on klo. 17:00.



2 Käännä **Aika/Lämpötila -kytkintä** ja valitse toiminta-aika.
Esimerkki: Haluat 1,5 tunnin kypsytyksen ja lopettaa kello 17:00.

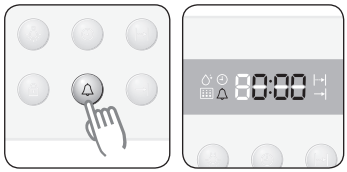


3 Paina **Toiminta-aika** -näppäintä.
" " -kuvasymboli näkyy viivästetyn aloitusajan kuluessa.

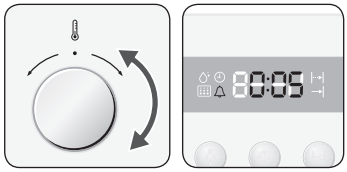


MUNAKELLO

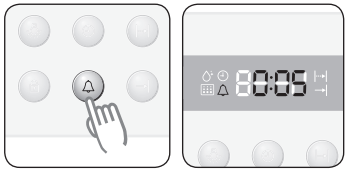
1 Paina **Munakello** -näppäintä.
" 🔔 " -kuvake syttyy.



2 Käännä **Aika/Lämpötila -kytkintä** ja aseta aika.
Esimerkki: 5 minuuttia



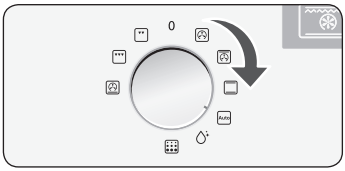
3 Paina **Munakello** -näppäintä, jolloin kello käynnistyy. Merkkiääni ilmoittaa, kun valitsemasi aika on kulunut.



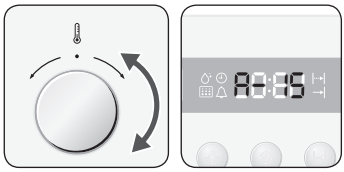
Paina **Munakello** -näppäintä 2 sekuntia ajanoton peruuttamiseksi.

AUTOMAATTITOIMINTO

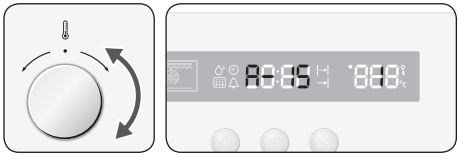
1 Käännä **Toimintovalitsin** Automaattitoimintoon.



2 Valitse haluamasi resepti kääntämällä **Aika/Lämpötila -kytkintä** oikealle ja vasemmalle. Odota 5 sekuntia ennen kuin valitset painon. Voit aloittaa kypsennyksen heti, jos valitset reseptin, jossa paino on jo määritetty.

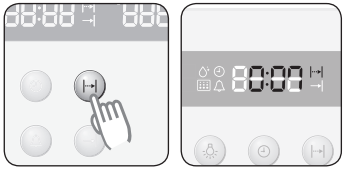


3 Valitse haluamasi paino kääntämällä **Aika/Lämpötila -kytkintä** oikealle ja vasemmalle. Näytössä näet esilämmitysajan (min:sek), joka alkaa 5 sekunnin kuluttua painon valinnasta. Näyttöön tulee jäljellä oleva paistoaika (tunti:min), jos valitsit reseptin ilman uunin esilämmitystä.



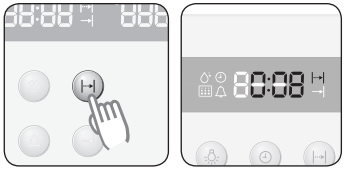
Esilämmitys valmis
Kun esilämmitys on valmis, kuulet äänimerkin, ja näytössä on jäljellä oleva paistoaika (tunti:min). Pidä "Esilämmitys" päällä siihen saakka, kun panet ruuan uuniin ja painat **Toiminta-aika** -näppäintä.

4 Paina **Toiminta-aika** -näppäintä. Näytöstä näet toiminta-ajan kulumisen. Valmistuksen vaihe 1 alkaa.



Kun toiminto tulee kohtaan "Käännä"
kuulet äänimerkin. Valmistus loppuu "Käännä" -käskyyn, jolloin painat **Toiminta-aika** -näppäintä.

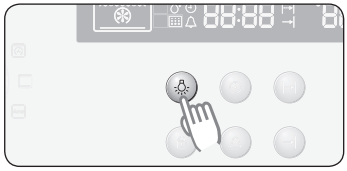
5 Paina **Toiminta-aika** -näppäintä. Äänimerkki loppuu, ja uuni toimii taas.



VALO

1 Paina **Lamppu** -näppäintä.

1.	Sammuu
2.	Syttyy

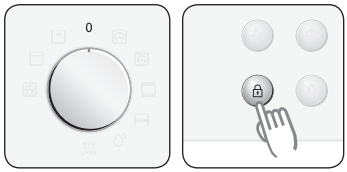


Lamppu sammuu automaattisesti 5 minuutin kuluttua.

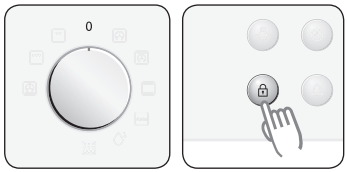
LAPSITURVA -TOIMINTO

Voit käyttää lapsilukkoa valmiustilassa (stand-by).

1 Käännä **Toimintovalitsin** "Off" -asentoon. Paina **Lapsilukko** -näppäintä 3 sekunnin ajan. ( ) ilmestyy näyttöön.



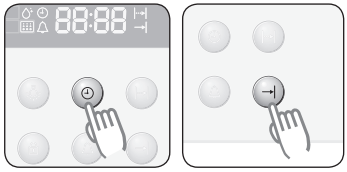
2 Käännä **Toimintovalitsin** "Off" -asentoon. Paina 3 sekunnin ajan **Lapsilukko** -näppäintä lukituksen avaamiseksi.



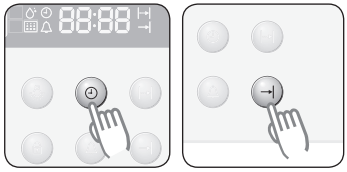
Lukituksen aikana valitsimet eivät toimi lukuun ottamatta lukituksen avausta.

ÄÄNIMERKIN MYKISTÄMINEN

1 Mykistä äänimerkki painamalla samanaikaisesti **Kello**- ja **Lopetusaika** -näppäimiä 3 sekunnin ajan.



2 Aktivoi äänimerkki painamalla uudelleen samanaikaisesti **Kello**- ja **Lopetusaika** -näppäimiä 3 sekunnin ajan.



UUNIN TOIMINNOT

Uunissa on seuraavat toiminnot

1. Tavallinen uuni

Suosituslämpö: 200 °C
Tavallinen uuni -toiminto on ihanteellinen paistamiseen yhdellä tasolla. Sekä ylä- että alavastus ovat toiminnassa tasaisen uuninlämmön ylläpitämiseksi.
Suosittelemme uunin esilämmittämistä Tavallinen uuni -toimintoa käytettäessä.

Ruokalaji	Uunitaso	Varusteet	Lämpötila (°C)	Aika (minuuttia)
Pakastettu lasagne (500-1000 g)	3	Grilliritilä	180-200	40-50
Kokonainen kala (esim. Dorade) (300-1000 g) 3-4 leikattu molemmin puolin TIPPA ÖLJYÄ	3/2	Paahtoritilä / uunipannu	240	15-20
Kalafileet (500-1000 g) 3-4 leikattu molemmin puolin TIPPA ÖLJYÄ	3	Uunipelti	200	13-20
Lihaleikkeet (350-1000 g) pakaste kinkku-, juusto- tai sienitäytteellä TIPPA ÖLJYÄ	3	Uunipelti	200	25-35
Pakastepihvit jauhelihasta, porkkanasta, punajuuresta tai perunasta (350-1000 g) TIPPA ÖLJYÄ	3	Uunipelti	200	20-30
Porsaankyljykset (500-1000 g) TIPPA ÖLJYÄ, SUOLAA & PIPPURIA	3/2	Paahtoritilä / uunipannu	200	40-50
Uuniperuna (puolikas) (500-1000 g)	3	Uunipelti	180-200	30-45
Pakastettu lihamureke/-kääryle sienitäytteellä (500-1000 g) TIPPA ÖLJYÄ	3	Uunipelti	180-200	40-50
Sokerikakku (250-500 g)	2	Grilliritilä	160-180	20-30
Marmorikakku (500-1000 g)	2	Grilliritilä	170-190	40-50
Hiivalla valmistettu kakku hedelmä- ja hilekoristeella, tarjottimella (1000-1500 g)	2	Uunipelti	160-180	25-35
Muffinssit (500-800 g)	2	Grilliritilä	190-200	25-30

2. Ylälämpö + kiertoilma

Suosituslämpö: 190 °C
Ylävastus ja tuuletin ovat toiminnassa koko ajan, ja kuuma ilma kiertää tasaisesti. Suosittelemme uunin esilämmittämistä Ylälämpö + kiertoilma -toimintoa käytettäessä.

Ruokalaji	Uunitaso	Varusteet	Lämpötila (°C)	Aika (minuuttia)
Porsaankyljykset (1000 g) SIVELE ÖLJYLLÄ JA MAUSTEILLA	3/2	Paahtoritilä / uunipannu	180-200	50-65
Porsaanlapa foliossa (1000-1500 g) MARINOI	2	Uunipelti	180-230	80-120
Kokonainen kana (800-1300 g) SIVELE ÖLJYLLÄ JA MAUSTEILLA	2/1	Paahtoritilä / uunipannu	190-200	40-65
Liha- tai kalapihvit (400-800 g) TIPPA ÖLJYÄ, SUOLAA & PIPPURIA	3	Paahtoritilä / uunipannu	180-200	15-35
Kananpalat (500-1000 g) SIVELE ÖLJYLLÄ JA MAUSTEILLA	4/3	Paahtoritilä / uunipannu	200-220	25-35
Kalapaisti (500-1000 g) käytä uuninkestävää astiaa SIVELE ÖLJYLLÄ	2	Grilliritilä	180-200	30-40
Naudanpaisti (800-1200 g) SIVELE ÖLJYLLÄ JA MAUSTEILLA	2/1	Paahtoritilä / uunipannu Lisää 1 kupillinen vettä	200-220	45-60
Ankanrinta (300-500 g)	4/3	Paahtoritilä / uunipannu Lisää 1 kupillinen vettä	180-200	25-35

3. Kiertoilma

Suosituslämpö: 170 °C
Tämä toiminto kypsentää ruuat jopa kolmella tasolla ja sopii myös paistamiseen ja paahtamiseen.
Kypsennyksen hoitaa uunin takaseinän vastus ja tuuletin kierrättää lämmön tasaisesti.
Suosittelemme uunin esilämmittämistä Kiertoilma-toimintoa käytettäessä.

Ruokalaji	Uunitaso	Varusteet	Lämpötila (°C)	Aika (minuuttia)
Lampaan kyljysrivi (350-700 g) SIVELE ÖLJYLLÄ JA MAUSTEILLA	3/2	Paahtoritilä / uunipannu	190-200	40-50
Uunibanaanit (3-5 kpl), leikkaa kärki veitsellä, lisää 10-15 g suklaata, 5-10 g paloiteltua pähkinää, hieman sokerivettä, kääri alumiinifolioon.	3	Grilliritilä	220-240	15-25
Uuniomenat 5-8 kpl x 150-200 g Poista karat, lisää rusinoita ja hilloa. Käytä uuninkestävää astiaa.	3	Grilliritilä	200-220	15-25
Lihaleikkeet (300-600 g) TIPPA ÖLJYÄ	3	Uunipelti	190-200	18-25
Täytetty jauheliharulla venäläisittäin (500-1000 g) SIVELE ÖLJYLLÄ	3	Uunipelti	180-200	50-65
Pakastetut kroketit (500-1000 g)	2	Uunipelti	180-200	25-35
Pakastetut uuniperunat (300-700 g)	2	Uunipelti	180-200	20-30
Pakastettu pizza (300-1000 g)	2	Grilliritilä	200-220	15-25
Omena- ja mantelikakku (500-1000 g)	2	Grilliritilä	170-190	35-45
Tuore voisarvi (200-400 g) (valmistaikinasta)	2	Uunipelti	180-200	15-25

4. Iso grilli

Suosituslämpö: 240 °C
Iso grilli grillaa suuremmatkin määrät matalia ruokia kuten pihvit, leikkeet ja kalan. Sopii myös paahtamiseen. Toiminnosta löytyvät sekä ylävastus että grilli. Suosittelemme uunin esilämmittämistä Iso grilli -toimintoa käytettäessä.

Ruokalaji	Uunitaso	Varusteet	Lämpötila (°C)	Aika (minuuttia)
Makkarat (paksut) 5-10 kpl	4/3	Paahtoritilä / uunipannu	220	5-8 käännä 5-8
Makkarat (paksut) 8-12 kpl	4/3	Paahtoritilä / uunipannu	220	4-6 käännä 4-6
Paahtoleivät 5-10 kpl	5	Grilliritilä	240	1-2 käännä 1-2
Juustopaahtoleivät 4-6 kpl	4/3	Paahtoritilä / uunipelti	200	4-8
Pakastetut täytetyt ohukaiset venäläisittäin (200-500 g)	3	Uunipelti	200	20-30
Naudanpihvit (400-800 g)	4/3	Paahtoritilä / uunipannu	240	8-10 käännä 5-7

5. Pieni Grilli

Suosituslämpö: 240 °C
Tämä toiminto sopii pienempien määrien grillaamiseen matalille ruuille kuten leikkeille, kalalle, leiville, asetettuna pellin keskelle. Vain ylävastus on toiminnassa. Suosittelemme uunin esilämmittämistä Pieni grilli -toimintoa käytettäessä.
Aseta ruoka astian keskelle.

Ruokalaji	Uunitaso	Varusteet	Lämpötila (°C)	Aika (minuuttia)
Pakastettu uuni-Camembert (2-4, 75 g/kpl) KYLMÄÄN UUNIIN (ennen esilämmitystä)	3	Grilliritilä	200	10-12
Pakastetut patongit kuorrutuksella (tomaatti-mozzarella tai kinkku-juusto)	3/2	Paahtoritilä / uunipelti	200	15-20
Pakastetut kalapuikot (300-700 g) KYLMÄÄN UUNIIN (ennen esilämmitystä) TIPPA ÖLJYÄ	3/2	Paahtoritilä / uunipelti	200	15-25
Pakastettu kalapurilainen (300-600 g) KYLMÄÄN UUNIIN, TIPPA ÖLJYÄ	3	Uunipelti	180-200	20-35
Pakastettu pizza (300-500 g) KYLMÄÄN UUNIIN (ennen esilämmitystä)	3/2	Paahtoritilä / uunipelti	180-200	23-30

6. Alalämpö + kiertoilma

Suosituslämpö: 190 °C
Alalämpö + kiertoilma -toiminto on tarkoitettu paistoksille, joiden pohja on rapea ja pinta kostea, kuten pizzat, quiche lorrainet, saksalaiset hedelmäkakut ja juustokakut.
Suosittelemme uunin esilämmittämistä Alalämpö + kiertoilma -toimintoa käytettäessä.

Ruokalaji	Uunitaso	Varusteet	Lämpötila (°C)	Aika (minuuttia)
Hiivataikinapiiras omenoilla, pakaste (350-700 g)	3	Grilliritilä	180-200	15-20
Pienet voitaikinapiiraat täytteellä, pakaste (300-600 g) SIVELE VALKUAISELLA, KYLMÄÄN UUNIIN (ennen esilämmitystä)	3	Uunipelti	180-200	20-25
Lihapyörykät kastikkeessa (250-500 g) käytä uuninkestävää astiaa	3	Grilliritilä	180-200	25-35
Voitaikinaviinerit (500-1000 g) SIVELE VALKUAISELLA	3	Uunipelti	180	15-23
Canneloni-pasta kastikkeessa (250-500 g) käytä uuninkestävää astiaa	3	Grilliritilä	180	22-30
Hiivataikinapiiraat täytteellä (600-1000 g) SIVELE VALKUAISELLA	3	Uunipelti	180-200	20-30
Kotitekoinen pizza (500-1000 g)	2	Uunipelti	200-220	15-25
Kotitekoinen leipä (700-900 g)	2	Grilliritilä	170-180	45-55

7. Automaattiohjelmat

Seuraavassa taulukossa on 15 automaattiohjelmaa paistamiseen, paahtamiseen ja leivontaan. Se sisältää niihin liittyvät määrät, painorajat ja asianmukaiset suositukset. Esiohjelmoidut toiminnot ja ajat lisäävät käyttömukavuutta. Käytä näitä ohjeita ruoanvalmistuksessa. Aseta ruoka aina kylmään uuniin.

Ei	Ruokalaji	Paino/kg	Varusteet	Uunitaso
1	Pakastepizza	1- 0,3-0,6 2- 0,7-1,0	Grilliritilä	2
	Aseta pakastettu pizza grilliritilän keskelle. Suosittelemme ohuille pizzoille asetusta 0,3-0,6 kg, paksukuorrutteisille pizzoille asetusta 0,7-1,0 kg.			
2	Pakastetut uuniperunat	1- 0,3-0,5 2- 0,5-0,7	Uunipelti	2
	Levitä pakastetut uuniperunat tasaisesti paistopellille. Ensimmäistä asetusta suositellaan ohuille ranskanperunoille, toista asetusta paksuille uuniperunoille. Käytä leivinpaperia. Suosittelemme että pelti käännetään, kun 2/3 valmistusajasta on kulunut.			
3	Pakastetut kroketit	1- 0,3-0,6 2- 0,7-1,0	Uunipelti	2
	Aseta pakastetut perunakroketit tasaisesti uunipellille. Suosittelemme että pelti käännetään, kun 2/3 valmistusajasta on kulunut.			
4	Tuore lasagne	1- 0,3-0,5 2- 0,8-1,0	Grilliritilä	3
	Käytä uuninkestävää lasiastiaa. Aseta jäähdytetty tai kotitekoinen lasagne grilliritilän päälle uunin keskelle.			
5	Höyrytetty kala	1. 0,2-0,4 2. 0,5-0,7 3. 0,8-1,0	Grilliritilä	2
	Aseta valmisteltu raaka kala (esimerkiksi taimen, kolja tai turska) sopivan kokoiseen kanneliseen lasiastiaan. Lisää astiaan nestettä (esimerkiksi 3-4 teelusikallista sitruunamehua, valkoviiniä tai vettä), kunnes astian alaosa on peittynyt, ja peitä astia kannella. Aseta astia grilliritilälle. Jos pidät enemmän paahdetusta ulkonäöstä, hiero kalan pinta oliiviöljyllä äläkä peitä astiaa.			
6	Paahdettu kana	1. 0,8-1,0 2. 1,1-1,3	Grilliritilä Uunipannu	2 1
	Hiero jäähdytetty kana öljyllä ja mausteilla, ja aseta se grilliritilälle rintapuoli ylöspäin.			
7	Naudanpihvit	1. 0,3-0,6 2. 0,6-0,8	Grilliritilä Uunipannu	4 3
	Aseta 2-6 naudanpihviä grilliritilälle tasaisesti vierekkäin. Ensimmäinen asetus on tarkoitettu ohuille, toinen asetus paksuille pihveille. Käännä äänimerkin kuuluessa. Jatka ruoanvalmistusta painamalla TOIMINTA-AIKA-näppäintä.			
8	Naudanpaisti	1. 0,6-0,8 2. 0,9-1,1 3. 1,2-1,4	Grilliritilä Uunipannu	2 1
	Marinoi naudanpaisti ja aseta se grilliritilälle. Lisää 1 kupillinen vettä uunipannuun. Käännä äänimerkin kuuluessa. Kääri alumiinifolioon valmistuksen jälkeen ja seisota 5-10 minuuttia.			

Ei	Ruokalaji	Paino/kg	Varusteet	Uunitaso
9	Kakku	1. 0,5-0,6 2. 0,7-0,8 3. 0,9-1,0	Grilliritilä	2
	Aseta taikina sopivan kokoiseen pyöreään ja syvään uunivuokaan, kun valmistat vuoka- tai rengaskakkuja. Ohjelma soveltuu marmori-, sitruuna- ja hasselpähkinäkakkujen taikinoille.			
10	Muffinssit	1. 0,5-0,6 2. 0,7-0,8	Grilliritilä	2
	Kaada muffinssitaikina metalliseen muffinssiastiaan, johon mahtuu 12 muffinssia. Aseta astia ritilälle. Painoluokkaa 0,5-0,6 kg suositellaan 45 g muffinsseille, painoluokkaa 0,7-0,8 taas keskikokoisille 65 g muffinsseille.			
11	Taikinan kohotus	1. pizzataikina 2. hiivataikina 3. hapate	Grilliritilä	2
	Ensimmäinen asetus on tarkoitettu pizzan hiivataikinan ja kakkujen kohotukseen tai leipätaikinan esikohotukseen. Kaada taikina isoon pyöreään astiaan ja peitä muovikelmulla. Toinen asetus on tarkoitettu leipätaikinalle, kuten hiiva- tai hapantaikinalle. Kolmas asetus on tarkoitettu hapatteelle. Vaivaa esikohotettu taikina käsin, kaada se paistoastiaan ja peitä se muovikelmulla.			
12	Valkoinen leipä	1. 0,75-0,85	Grilliritilä	2
	Tämä ohjelma soveltuu sekaleiville, joissa käytetään 500 g vehnäjauhoja. Noudata pakkauksessa olevia ohjeita. Kaada hiivataikina neliskulmaiseen paistoastiaan. Sivele taikinan pinta vedellä. Leikkaa pituussuunnassa veitsellä.			
13	Kokojyväleipä	1. 0,75-0,85	Grilliritilä	2
	Tämä ohjelma soveltuu sekaleiville, joissa käytetään 500 g vehnä- ja ruisjauhoja. Noudata pakkauksessa olevia ohjeita. Kaada hapate (hapantaikina) sopivaan neliskulmaiseen paistoastiaan. Sivele taikinan pinta vedellä. Leikkaa pituussuunnassa veitsellä.			
14	Sämpylät / ciabatta	1. 0,2-0,4 2. 0,6-0,8	Uunipelti	3
	Ensimmäinen asetus soveltuu pienille taikina-annoksille, kuten sämpylöille, tai voisarvien tuoretaikinalle (4-8 kpl). Toinen asetus soveltuu kotitekoisten ciabatta-leipien tai patonkien taikinalle (2-6 kpl). Käytä leivinpaperia.			
15	Kotitekoinen pizza	1. 0,2-0,6 2. 0,8-1,2	Uunipelti	2
	Ensimmäinen asetus soveltuu pizzapaloille (7-9 kpl). Toinen asetus soveltuu yhdelle pyöreälle tai pellin kokoiselle pizzalle. Painoalueissa on otettu huomioon myös täytteet, kuten kastike, vihannekset, kinkku ja juusto. Jos pidät rapeasta kuoresta, suosittelemme uunin esilämmittämistä alalämmöllä ja kiertoilmatoiminnolla 5 minuutin ajan.			

KOEKEITTIÖSSÄ TESTATUT RUUAT

Standardi EN 60350

1. Leivonta

Suositukset perustuvat esilämmitetyn uunin käyttöön.

Ruoka-tyyppi	Astia & huomautukset	Uuni-taso	Valmistus-tila	Lämpö (°C)	Valmistus-aika (min)
Pienet kakut	Uunipelti	2	Tavallinen uuni	170-190	15-25
	Uunipannu + uunipelti	1+4	Kiertoilma	150-170	20-30
Rasvaton sokerikakku	Kakkuvuoka grilliritilällä (tummapintainen, ø 26 cm)	1	Tavallinen uuni	160-180	25-35
Omena-piirakka	Grilliritilä + uunipelti + 2 irtopohjavuokaa (tummia, ø 20 cm)	1+3	Kiertoilma	170-190	80-100
	Grilliritilä + 2 irtopohjavuokaa (tummia, ø 20 cm)	1 diagonaalisesti	Tavallinen uuni	180-200	75-85

2. Grillaus

Esilämmitä tyhjää uunia 5 minuuttia Iso grilli -toiminnolla.
Käytä tätä toimintoa enintään 300 °C:n lämmöllä.

Ruokatyyppi	Astia & huomautukset	Uuni-taso	Valmistus-tila	Lämpö (°C)	Valmistus-aika (min)
Vehnäpaahtoleipä	Grilliritilä	5	Iso grilli	300	1· 1-2 2· 1-1½
Hampurilaiset	Grilliritilä / Uunipannu (nesteen keräämiseen)	4 / 3	Iso grilli	300	1· 7-10 2· 5-8

AUTOMAATTIPUHDISTUS

Tässä tilassa voidaan uuni puhdistaa automaattisesti.
Uunissa jäljellä oleva rasva palaa niin, että se voidaan pyyhkiä pois uunin jäähdyttyä.
Uunin automaattipuhdistuksen (kuumapuhdistus) aikana uuniluukku lukittuu automaattisesti.

Luukun lukitus ( )	Kun uunin lämpötilaksi tulee 300 °C, luukku lukittuu turvallisuussyistä johtuen automaattisesti.
Avaaminen	Kun lämpötila alittaa 260 °C, luukun lukitus vapautuu automaattisesti.

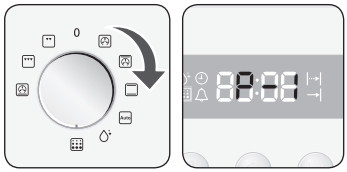
Varoitus

- Tämän käsittelyn aikana uuni tulee erittäin kuumaksi.
- Pidä lapset turvallisella etäisyydellä.

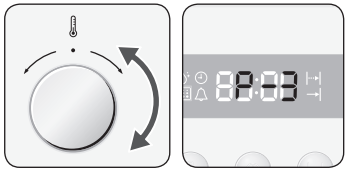
Huom: Kaikki varusteet tulee poistaa uunista automaattisen puhdistuksen ajaksi.

Poista kaikki suurempi lika käsin ennen puhdistusta.
Koska paksut ruokajäämät, rasva ja lihanesteet ovat palavia, uunissa voi syttyä tulipalo automaattipuhdistuksen aikana.

1. Käännä **Jakovalitsin** automaattipuhdistus -toimintoon.



2. Käännä **Aika / Lämpötila -kytkin** tasolle 1, 2 tai 3 uunin likaisuuden mukaan. Jos on kulunut 5 sekuntia etkä tee lisää säätöjä, uuni käynnistyy automaattisesti valitsemallasi tasolla.



Taso	Kesto
P1(matala)	noin 120 minuuttia
P2(normaali)	noin 150 minuuttia
P3(korkea)	noin 180 minuuttia

3. Uunin jäähdyttyä pyyhi uunin luukku ja kyljet puhtaaksi kostealla liinalla.

HÖYRYPUHDISTUS

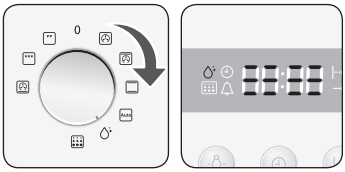
1. Poista kaikki varusteet uunin sisältä.

2. Kaada tyhjän uunin pohjalle noin 400 ml vettä. Käytä vain tavallista hanavettä, ei tislattua vettä.

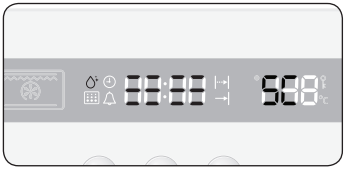
3. Sulje uunin luukku.

⚠ **Varoitus**
Höyrypuhdistusta voi käyttää vain huoneenlämpöiseksi viilenneessä uunissa. Anna uunin viiletä täysin, jos puhdistus ei käynnisty.

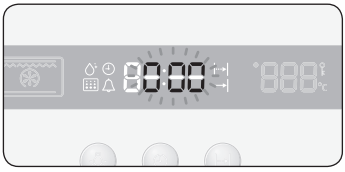
4. Käännä **Jakovalitsin** höyrypuhdistus -toimintoon.



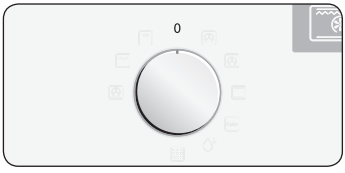
5. Hetken kuluttua lämmitin lopettaa toimintansa ja sen lamppu palaa edelleen.



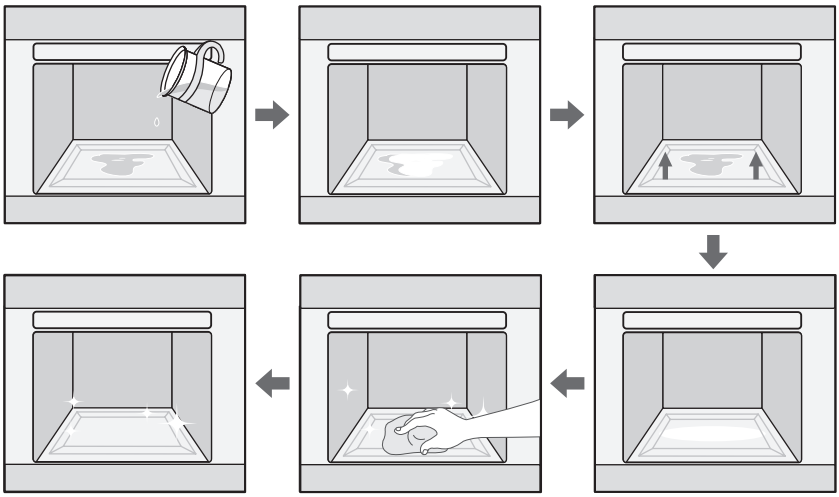
6. Kun puhdistus on valmis, näyttö vilkkuu ja kuulet äänimerkin.



7. Käännä **Jakovalitsin** "Off" -asentoon ja puhdista sitten uunin sisus.



HÖYRYPUHDISTUKSEN JÄLKEEN



Vihjeitä

- Varo avatessasi uunin luukkua ennen höyrypuhdistuksen loppua, sillä vesi uunin pohjalla on kuumaa.
- Älä milloinkaan jätä jäännösvettä uuniin pidemmäksi aikaa (esim. yöksi).
- Avaa uunin luukku ja kuivaa vesi sienellä.
- Pyyhi uunin sisäpinnat pesuaineveteen kostutetulla sienellä, pehmeällä harjalla tai pesimellä. Itsepäisen lian voit poistaa nailonpesimellä.
- Kalkkikerrostumat voit poistaa etikalla kostutetulla liinalla.
- Huuhdo puhtaalla vedellä ja kuivaa pehmeällä liinalla (muista pyyhkiä uuninluukun tiivisteet).
- Voit toistaa puhdistuksen, jos uuni on edelleen hyvin likainen.
- Jos uuni rasvoittuu pahasti esim. grillauksessa, suosittelemme pesuaineen levittämistä itsepäisiin tahroihin ennen puhdistustoiminnon käynnistystä.
- Jätä uunin luukku raolleen noin 15 ° puhdistuksen jälkeen, jotta emalipinnat kuivuvat perusteellisesti.

Nopea kuivaus

1. Jätä uunin luukku raolleen noin 30 °.
2. Käännä **Jakovalitsin** yksiosaiseen tilaan.
3. Paina **Uuninäppäintä**.
4. Käännä **Aika / Lämpötila** -valitsin kiertoilma-asentoon.
5. Valitse toiminta-ajaksi noin 5 minuuttia ja lämpötilaksi 50 °C.
6. Sammuta uuni, kun valittu aika on kulunut.

⚠ **Varoitus**

Älä käytä uunin puhdistamiseen höyrysuihku- tai painepesulaitteita.

Ulkopinnat

- Käytä puhdistusliinaa ja mietoa pesuainetta tai lämmintä saippuavettä uunin sisä- ja ulkopintojen puhdistukseen.
- Kuivaa pinnat talouspaperilla tai kuivalla liinalla.
- Älä käytä hiovia, syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita.

Teräksiset etupinnat

- Älä käytä teräsvillaa, hankaustyynyjä tai hioma-aineita. Ne voivat vaurioittaa pintaa.

Alumiiniset etupinnat

- Pyyhi pinta hellävaroen pehmeällä kangas- tai mikrokuituliinalla ja miedolla ikkunanpesuaineella.

⚠ **Varoitus**

Varmista ennen puhdistusta, että uuni on kylmä.

Uunin sisäosat

- Älä puhdista käsin luukun tiivistettä.
- Älä käytä karkeita hankaustyynyjä tai sieniä.
- Käytä tavanomaisia kaupan uuninpuhdistusaineita, jotta et vahingoita emalipintoja.
- Käytä uuninpuhdistuksen erikoistuotteita vaikeaan likaan.

Varusteet

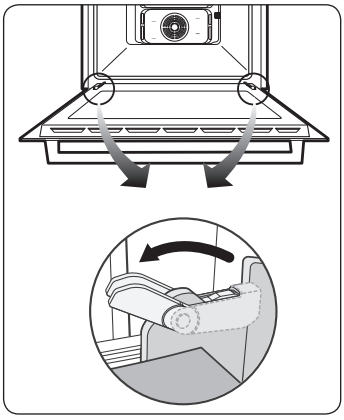
Pese varusteet ja astiat aina käytön jälkeen ja kuivaa keittiöpyyhkeellä.
Noin 30 minuutin liotus saippuavedessä helpottaa puhdistusta.

UUNINLUUKUN PUHDISTUS

Uuninluukkua ei tule irrottaa normaalikäytössä, mutta jos se on välttämätöntä esim. puhdistuksen vuoksi, noudata näitä ohjeita. Uuninluukku on painava.

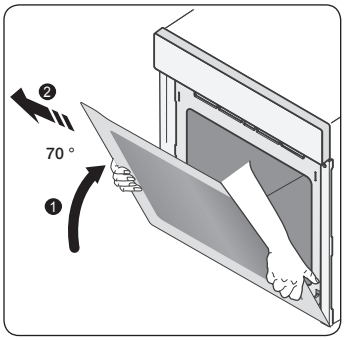
Uuninluukun irrottaminen

1. Käännä auki molempien saranoiden vivut.



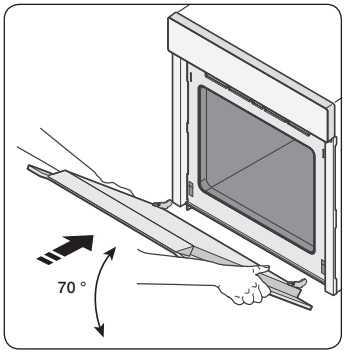
2. Ota tukeva ote luukun reunojen keskikohdilta molemmin käsin.

3. Käännä luukkua noin 70 ° kunnes saranat voidaan irrottaa kokonaan sarana-aukoista.

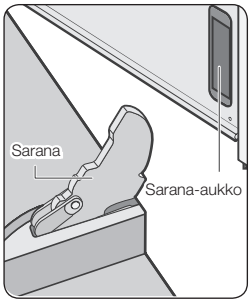


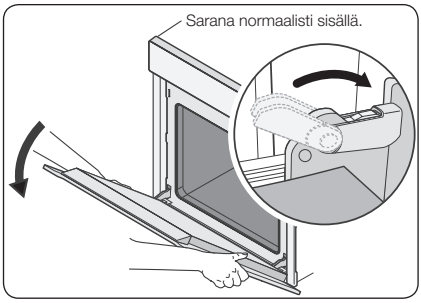
Uuninluukun kiinnittäminen

1. Varmista, että saranavivut ovat auki ja kohdista saranat aukkoihinsa.



2. Käännä luukkua vaakatasoon ja sulje saranavivut.





Luukun lasit

Uuninluukussa on kolme päällekkäistä lasilevyä. Sisimmäinen ja keskimmäinen lasi voidaan irrottaa puhdistusta varten.

Varoitus

- Aina luukun ollessa irti uunista, saranavipujen tulee olla auki.
- Uuninluukkua ei saa puhdistaa voimakkailla aineilla tai metallilastoilla; ne voivat naarmuttaa lasipintoja, mikä voi johtaa lasin rikkoontumiseen.
- Älä irrota uuninluukun osia (laseja tai muita osia) luukun ollessa paikoilleen kiinnitettynä; se voi olla vaarallista.

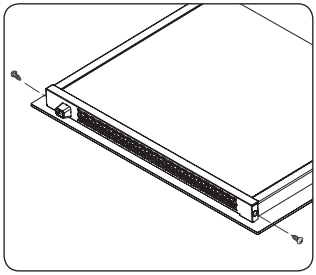
Huom.

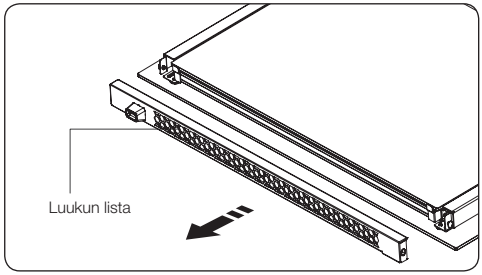
Lasi voi särkyä, jos kohdistat liikaa kuormitusta erityisesti etummaisen lasin reunoille.

Luukun purkaminen

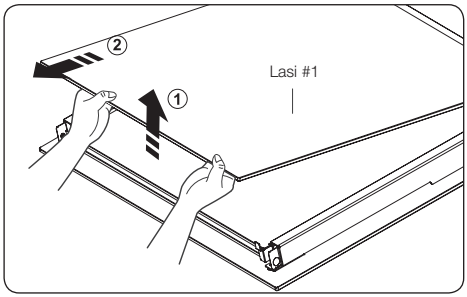
1. Avaa luukun vasemmalla ja oikealla puolella olevat kaksi ruuvia.

2. Irrota luukun lista.

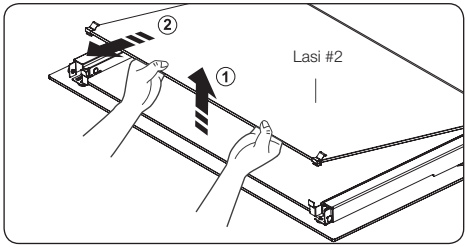




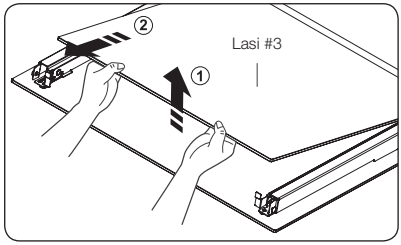
3. Irrota sisin lasi #1 luukusta.

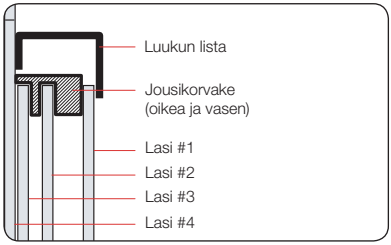


4. Irrota sisin lasi #2 ja jousikorvakkeet luukusta.



5. Irrota lasi #3 luukusta.





Huom.

Puhdista lasit lämpimällä vedellä tai astianpesunesteellä ja kuivaa puhtaalla, pehmeällä liinalla.

Luukun kokoaminen

1. Puhdista lasit ja sisäosat lämpimällä saippuavedellä.

Huom.

Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai pesimiä. Käytä sientä ja pesunestettä tai lämmintä saippuavettä.

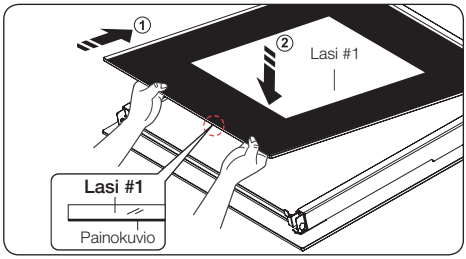
2. Kiinnitä lasi #3 paikoilleen.

3. Kiinnitä lasin #2 yläreunaan kaksi jousikorvaketta ja aseta lasi #2 paikoilleen.

4. Kiinnitä lasi #1 sekä luukun lista luukkuun.

Huom.

Kun kokoat lasia #1, aseta kirjoitus alareunaan.



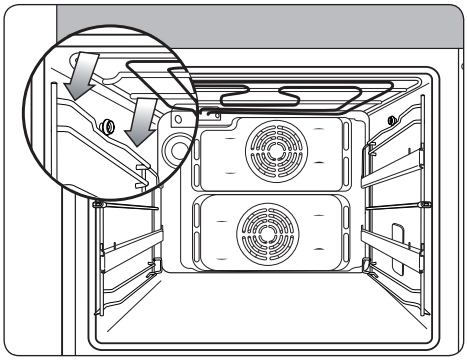
5. Ruuvaa kiinni kaksi ruuvia luukun molemmin puolin.

SIVUOHJAIMET

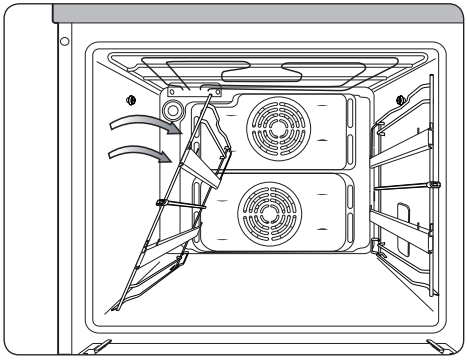
Uunin sisusta voidaan puhdistaa poistamalla molemmat sivuohjaimet.

Sivuohjainten irrottaminen

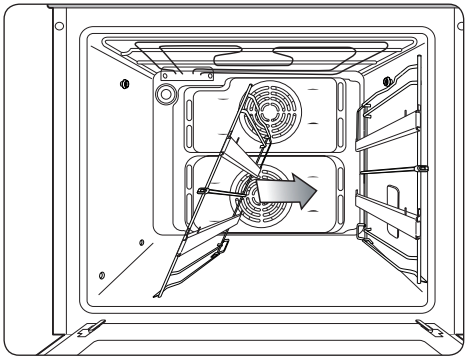
1. Paina sivuohjaimen yläreunaa keskeltä.



2. Käännä sivuohjainta noin 45 astetta.



3. Vedä sivuohjainta ja irrota se kahdesta alareiästä.



Kiinnittäminen: Toista vaiheet 1, 2 ja 3 päinvastaisessa järjestyksessä.

LAMPUN VAIHTO

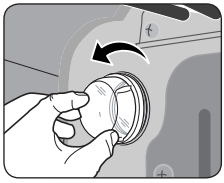
Sähköiskun vaara!
Toimi seuraavasti ennen lampun vaihtamista:

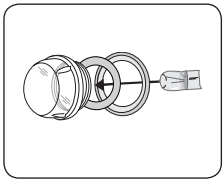
- Katkaise uunista virta;
- Irrota laite verkkovirrasta; ja
- Suojaa sähkölamppua ja sen lasikupua panemalla kangasta pehmusteeksi uunin pohjalle.

Voit ostaa uuden lampun SAMSUNG-huollosta.

Uunin takalampun vaihto ja lasikuvun puhdistus

1. Irrota lasikupu vastapäivään kääntämällä.
2. Irrota metallirengas ja tiivisterengas ja puhdista lasikupu.
3. Asenna paikoilleen tarvittaessa uusi, 300 °C:n kuumuuden kestävä uunilamppu (25 W, 230 V).
4. Aseta lasikupuun metalli- ja tiivisterenkaat.
5. Asenna lasikupu paikoilleen.





USEIN KYSYTYT KYSYMYKSET JA ONGELMATILANTEET

Mitä teen, jos uuni ei kuumene?

Mahdollisia ratkaisuja:

- Uunia ei ole kytketty päälle. Käynnistä uunin toiminta.
- Kelloa ei ole asetettu aikaan. Aseta kellonaika (kts. "Kellonajan asetus").
- Tarkista, että kaikki tarvittavat asetukset on tehty.
- Huoneistosta on palanut sulake tai suojakatkaisin on lauennut. Vaihda sulake tai vapauta suojakatkaisin. Jos tilanne toistuu, kutsu valtuutettu sähköasentaja.

Mitä teen, kun uuni ei kuumene, vaikka olen tehnyt oikeat toiminto- ja lämpötila-asetukset?

Ongelma saattaa olla laitteen sisäisissä sähkökytkennöissä. Ota yhteys paikalliseen huoltokeskukseen.

Mitä teen, jos näyttöön ilmestyy virhekuvake eikä uuni kuumene?

Laitteen sisäisissä sähkökytkennöissä on ongelma. Ota yhteys paikalliseen huoltokeskukseen.

Mitä teen, jos ajannäyttö vilkkuu?

On tapahtunut sähkökatkos. Aseta kellonaika (kts. "Kellonajan asetus").

Mitä teen, jos uunin valo ei syty?

Lamppu on viallinen. Vaihda uusi lamppu (kts. "Lampun vaihto").

Mitä teen, jos uunin tuuletin toimii itsekseen, vaikkei sitä ole asetettu toimimaan?

Uunin käytön jälkeen tuuletin on käynnissä kunnes uuni on viilennyt. Ota yhteys huoltoliikkeeseen, jos tuuletin toimii vaikka uuni on jo kylmä.

VIRHE- JA TURVALLISUUSKOODIT

Virhe- ja turvallisuuskoodit	Yleiset toiminnot	Toimintaohje
E-2*1)	VIRHE LÄMPÖANTURISSA	Ota yhteys SAMSUNG-huoltoon.
S-01	TURVAKATKAISU Uuni on ollut toiminnassa pitkään asetetussa lämmössä.	Sammuta ja tyhjennä uuni. Anna uunin kylmetä ennen seur. käyttöä.
-SE- **E-0*1)**	Virheet voivat haitata uunin toimintaa ja aiheuttaa vaaratilanteita. Lopeta heti uunin käyttö.	Ota yhteys SAMSUNG-huoltoon

1) * viittaa mihin tahansa numeroon tai merkkiin.

TEKNISET TIEDOT

Virtalähde		230 V ~ 50Hz
Käyttötilavuus		65 ℓ
Lähtöteho		MAX 3400 W
Paino	Netto	n. 42 kg
	Kuljetuspaino	n. 46 kg
Mitat (L x K x S)	Ulkomitat	595 x 595 x 566 mm
	Sisämitat	440 x 365 x 405 mm

Finland

Tuotteen turvallinen hävittäminen (elektroniikka ja sähkölaitteet)

Oheinen merkintä tuotteessa, lisävarusteissa tai käyttöohjeessa merkitsee, että tuotetta tai lisävarusteina toimitettavia sähkölaitteita (esim. laturia, kuulokkeita tai USB kaapelia) ei saa hävittää kotitalousjätteen mukana niiden käyttöiän päätyttyä. Virheellisestä jätteenkäsittelystä ympäristölle ja terveydelle aiheutuvien haittojen välttämiseksi tuote ja lisävarusteet on eroteltava muusta jätteestä ja kierrätettävä kestävän kehityksen mukaista uusiokäyttöä varten.

Kotikäyttäjät saavat lisätietoja tuotteen ja lisävarusteiden turvallisesta kierrätyksestä ottamalla yhteyttä tuotteen myyneeseen jälleenmyyjään tai paikalliseen ympäristöviranomaiseen.

Yrityskäyttäjien tulee ottaa yhteyttä tavarantoimittajaan ja selvittää hankintasopimuksen ehdot. Tuotetta tai sen lisävarusteita ei saa hävittää muun kaupallisen jätteen seassa.

huom.

KYSYMYKSIA TAI KOMMENTTEJA

MAA	SOITA	TAI KAY VERKKOSIVUILLAMME
AUSTRIA	0810-SAMSUNG (7267864,€ 0.07/Min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr(French)
DENMARK	70-70-19-70	www.samsung.com
FINLAND	030-6227 515	
FRANCE	01-48-63-00-00	
GERMANY	01805-SAMSUNG (726-7864 € 0,14/Min)	
ITALIA	800-SAMSUNG (726-7864)	
LUXEMBURG	261-03-710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0.10/Min)	
NORWAY	815-56-480	
PORTUGAL	80820-SAMSUNG (726-7864)	
SPAIN	902-1-SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771-726-7864 (SAMSUNG)	
U.K	0845-SAMSUNG (7267864)	
EIRE	0818-717100	
SWITZERLAND	0848-SAMSUNG (7267864, CHF0.08/Min)	www.samsung.com/ch www.samsung.com/ch_fr(french)

Koodinumero: DG68-00231W